MARCHÉ PUBLIC

Achat et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Vendeville pour 2013/2014 *(reconductible)*

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P)

Personnes Responsables du Marché : **Hervé VERBRUGGE, Maire de VENDEVILLE**
Claudie PROD'HOMME, Adjointe aux affaires périscolaires et à la jeunesse

79, rue de Seclin 59175 VENDEVILLE

Téléphone : 03.20.16.84.84 Fax : 03.20.16.84.85

@ : delphine.b@mairiedevendeville.fr

Retrait du dossier à partir du **Jeudi 30 mai 2013**

Date limite de Réception des offres **Le Vendredi 21 juin 2013 à 16h30, délai de rigueur**

Jours et heures d'ouverture des bureaux de la Mairie de VENDEVILLE

Lundi de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 18h30
Mardi de 13h00 à 17h00
Mercredi, Jeudi et Vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

Vendeville

SOMMAIRE

Article 1 **Objet et quantité du marché**
- ⇨ Les prestations
- ⇨ Quantités à fournir
- ⇨ Durée du marché

Article 2 **Obligation du titulaire**
- ⇨ Commande et livraison des repas
- ⇨ Matériel à fournir

Article 3 **Composition des repas**
- ⇨ Quantités servies
- ⇨ Qualités des denrées
- ⇨ Composition des repas
  - o En période scolaire les lundi, mardi, jeudi et vendredi ainsi que du lundi au vendredi durant les ALSH
  - o En période scolaire le mercredi
- ⇨ Adaptation du repas
- ⇨ Les « Pique-niques »
- ⇨ Les repas à thèmes
- ⇨ Repas de secours

Article 4 **Élaboration des menus**

Article 5 **Contrôle des produits**

Article 6 **Sécurité des aliments**
- ⇨ Références générales
- ⇨ Spécification de salubrité
- ⇨ Mise à disposition des rapports de contrôle
- ⇨ Vérification des agréments vétérinaires sanitaires
- ⇨ Traçabilité des denrées

Article 7 **Étiquetage**

Article 8 **Emballage et formule de service**

Article 9 **Vérification par la commune, des conditions d'exécution**
- ⇨ Contrôle permanent exercé par la commune
- ⇨ Contrôle bactériologique
- ⇨ Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Article 10 **Formation**

Article 11 **Assurance**

Article 1 – Objet et quantité du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide à destination du restaurant scolaire et du centre de loisirs de la commune de Vendeville.

- Les prestations prévues au marché sont les suivantes :
  - **En période scolaire : les lundis, mardis, jeudis et vendredis** : les déjeuners sont servis à des élèves de maternelle et primaire, ainsi qu'au personnel de service.
  - **En période scolaire, le mercredi** : la commune de Vendeville a le projet de mettre en place une restauration le mercredi midi. Ce projet pourrait démarrer à partir de septembre 2013 et serait confirmé avant la rentrée scolaire.
    Le repas du mercredi serait servi sous certaines conditions, définies dans l'article 3 du présent document.
  - **En période de vacances scolaires du lundi au vendredi** : les déjeuners sont destinés à des enfants accueillis en centre de loisirs, aux animateurs et au personnel de service.

Le marché de la restauration ne comporte qu'un seul lot.

- Quantités à fournir
  - restaurant scolaire, les lundi, mardi, jeudi et vendredi : **160 repas** en moyenne par jour
  - restaurant scolaire, le mercredi : **50 repas** environ par jour (en projet)
  - restaurations des A.L.S.H :
    - juillet-août : **80 repas** en moyenne par jour du lundi au vendredi
    - vacances de Toussaint, d'hiver et de printemps : **50 repas** en moyenne par jour du lundi au vendredi
    - repas spéciaux : possibilité de fournir des pique-niques en lieu et place de tout ou partie des repas traditionnels

Le titulaire accepte les variations du nombre de repas livrés en plus ou en moins, compte-tenu des fluctuations de la fréquentation et de l'extension éventuelle des services, sans qu'aucune pénalité ne puisse être retenue contre la collectivité.

- Durée

Le Marché débutera le 1er jour de la rentrée scolaire de septembre 2013 jusqu'au dernier jour de l'année scolaire (petites et grandes vacances comprises), soit la veille de la rentrée scolaire de septembre 2014.

Le présent marché pourra être reconduit pour une durée équivalente à la durée initiale **par reconduction expresse**. Cette reconduction expresse ne pourra s'effectuer que deux fois (la durée totale ne pouvant excéder 3 ans)

Si, pour une raison quelconque, un marché devant débuter à la rentrée scolaire suivant la fin d'exécution du présent marché, était retardé, le titulaire resterait engagé par sa proposition jusqu'au 31 octobre suivant ; la durée contractuelle serait modifiée en conséquence (sans indemnisation)

Article 2 – Obligation du titulaire

Le procédé de restauration choisi est **la liaison froide**. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet, ayant reçu l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires. Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques applicables au transport des aliments.

- Commande et livraison des repas :

La commune s'engage à fournir au titulaire **la veille du jour de livraison et le vendredi après-midi pour le lundi, le nombre de repas à servir**. Le décompte est établi par la commune et fourni au titulaire par téléphone, télécopie ou mail.
En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement du restaurant (journée pédagogique, jour férié, excursions, vacances…) le fournisseur sera averti du jour du dernier repas à servir et de la date de reprise de fonctionnement, et ce, 48 heures au préalable.

En cas d'erreur dans la livraison, les produits manquants devront être livrés avant 12h00.

La facturation se fera sur la base du nombre de repas effectivement servis.

Les horaires et circuits de livraison, une fois établis entre le prestataire et la collectivité, devront impérativement être respectés.

Chaque jour d'ouverture scolaire et d'ouverture de l'ALSH, l'entreprise assurera la livraison des repas au restaurant scolaire, 79, rue de Seclin, entre 7h00 et 10h00.

La distribution des repas à l'intérieur de l'établissement est assurée par le titulaire.

Afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid, le livreur devra déposer les repas en présence d'un agent du service cantine, pour ensuite, les entreposer immédiatement au froid.

➢ Matériel à fournir

Le titulaire s'engage à fournir à la collectivité le matériel nécessaire à la conservation des repas (armoire positive et armoire négative) et à la remise en température. Il fera son affaire de toutes suggestions et adaptations éventuelles relatives aux branchements de ces matériels.

La prestation reprise au présent article fera l'objet d'un prêt à titre gracieux pour la durée du marché.

Le titulaire assurera l'entretien, la maintenance et la réparation du matériel. Il fera procéder sans délai à son remplacement en cas de mise hors service.

Les emballages de prélèvement à usage unique seront à la charge du titulaire.

Article 3 – Composition des repas

❖ Quantités servies :

Les menus seront identiques pour les enfants et les adultes. Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques. Le titulaire respectera les grammages (sans excès mais surtout sans insuffisance) correspondant aux normes de l'Éducation Nationale, aux prescriptions du G.E.P.M relatives aux denrées alimentaires et aux usages de la profession hôtelière, des différents types de consommateurs qui sont :

- des enfants de 2 à 6 ans (école maternelle)
- des enfants de 6 à 11 ans (école primaire)
- des adultes (personnel communal, animateurs, …)

Lors de chaque livraison de denrées, il sera joint une fiche récapitulative reprenant la denrée, sa provenance, son grammage à crû.

Le titulaire respectera le calibrage des portions unitaires.

❖ Qualité des denrées :

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des règlementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront, sains, frais, propres et de bonne qualité.

Les aliments issus de manipulations génétiques ou contenant des produits issus de manipulations génétiques ne sont pas souhaités.

❖ Composition du repas :

- **en période scolaire (hors mercredi) et durant les ALSH**
  - 1 hors d'œuvre ou 1 potage qui devra être réalisé à partir de légumes frais et livré chaud; lorsque le hors d'œuvre est constitué d'une ou plusieurs crudités, il est demandé dans la mesure du possible que l'assaisonnement soit mis à part
  - 1 plat protidique principal et son accompagnement de légumes et/ou féculent
  - 1 fromage ou laitage et/ou dessert ou fruit
  - ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup, condiments, assaisonnement, …) à l'exclusion du pain et des boissons qui seront fournis par la commune.
- **en période scolaire, le mercredi**
  - PAS D'ENTRÉE
  - 1 plat protidique principal et son accompagnement de légumes et/ou féculent
  - 1 fromage ou laitage
  - 1 dessert (hors fruit)
  - ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup, condiments, assaisonnement, …) à l'exclusion du pain et des boissons qui seront fournis par la commune.

Afin d'éviter la monotonie des repas et sauf en cas de force majeure, le même repas garni ne se retrouvera pas avant 3 semaines. Le titulaire fera preuve de variété afin de ne pas lasser les enfants. Pour pouvoir apprécier la diversité des repas, le prestataire s'engage à fournir à la Commune de Vendeville, à l'appui de son offre, un exemple de menus sur quatre semaines.

Le repas devra toutefois :

- privilégier les produits frais de saison
- contenir du poisson au moins une fois par semaine
- introduire des aliments issus de l'agriculture biologique ou raisonnée
- exclure tout aliment comportant des OGM
- éviter les aliments frits (pas plus d'une fois par quinzaine)
- éviter autant que possible les conserves
- sélectionner des produits de qualité, de saveur excellente
- choisir des viandes tendres, en particulier pour les steaks
- proposer autant que possible de la pâtisserie «maison»
- viser à diversifier l'alimentation des enfants en proposant plus de légumes et de fruits frais
- Le prestataire est soumis à veiller à la bonne qualité des produits crus, **à un degré de mûrissement adapté pour les fruits et les légumes**

A tout moment, il pourra être demandé au prestataire de fournir à la Municipalité ainsi qu'à la commission « menu », les bons de livraison et les noms des fournisseurs de tous les aliments qui composent les repas ainsi que les justificatifs des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication.

❖ Adaptation du repas :

Il pourra être demandé des plats de substitution pour suivre les confessions religieuses et une participation du prestataire à la mise en place d'un projet d'accueil individualisé (PAI) pour les enfants souffrant d'allergies alimentaires ou ayant un régime particulier. Aucun surcoût ne sera exigible pour ce type de repas.

❖ Les « PIQUE-NIQUES »

La fourniture de pique-nique diversifié (salade ou sandwich), doit être assurée. Le prestataire devra fournir, sans supplément de prix, outre le repas, le nécessaire en fournitures : couverts, assiettes, gobelets, …
Les repas pour les pique-niques seront adaptés à l'âge des consommateurs.

Les sandwiches seront élaborés avec du pain de mie.

Le titulaire du Marché s'engage à faire livrer les repas Pique-niques, le matin de la sortie avant 8h30.

❖ Les repas à thème

Afin de renforcer l'aspect éducatif du repas scolaire, le titulaire du marché doit prévoir des repas à thème avec un temps fort lors de la semaine du goût, pour l'ensemble des scolaires.
Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire.

Pour chacune de ces prestations, le titulaire devra présenter le type de repas pour accord ainsi que l'animation pédagogique et le support logistique qu'il propose.
Pour se faire, des supports de communication sur ces animations seront mis en place (affiches, gadgets, mini-expo, …)

❖ Repas de Secours

Afin de garantir un service de repas continu, il sera prévu un stock d'urgence sur place, composé de repas « longue conservation » pouvant être consommés froids (conserves, produits lyophilisés) comprenant hors d'œuvres, plats protidiques, fromages et desserts. Ces repas sont destinés à faire face à tout problème lié soit à des pannes de courant électrique ou de chambres froides soit à un problème de livraison ou encore à des produits rendus impropres à la consommation.

Le nombre de repas en stock correspondra à la fréquentation maximum du restaurant pour une journée.
Le titulaire veillera au respect des dates limites d'utilisation de ces produits.

Ces repas sont réputés être la propriété du titulaire, la ville ne pouvant en disposer qu'à la condition d'en avertir le jour même le titulaire au moyen d'un fax ou mail indiquant le nombre de repas ou de partie de repas pris et les motifs de ces prélèvements. Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain.

Article 4 – Élaboration des menus

Le titulaire respectera les règles de qualité et d'équilibre alimentaires prévues par les textes en vigueur. Il aura recours au service d'un spécialiste en diététique qui apportera son concours pour l'animation de campagnes culinaires et d'hygiène alimentaire.

Les projets de menus feront mention du respect de l'équilibre journalier, l'équilibre de la semaine ainsi que les apports énergétiques, protidiques et calciques selon les recommandations du **P**rogramme **N**ational **N**utrition **S**anté (PNNS) et selon les **A**pports **N**utritionnels **C**onseillés pour la population française (ANC).

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A. (Centre National d'Études et de Recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- ✓ l'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives (religions, régimes alimentaires, etc …)
- ✓ la variété des plats proposés ;
- ✓ l'équilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus ;
- ✓ les menus proposés devront être, à la fois équilibrés et attrayants et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.

Les menus seront proposés à l'avance pour des périodes de deux mois. Ils seront étudiés par une « commission menu » constituée par la collectivité, composée des différentes personnes concernées par l'alimentation des enfants en milieu scolaire.

Elle comprendra, entre autres : les représentants de la municipalité, les parents d'élèves, les membres de la communauté éducative, un représentant titulaire du marché et des membres du personnel.

A l'issue de ces commissions des modifications pourront être apportées concernant l'équilibre alimentaire et l'organisation des repas à thème.

Les menus doivent comporter :

- la dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire
- Précisions sur la présence de porc ou non dans les plats ainsi que le plat de substitution proposé.
- La présence de produits biologiques dits « BIO »

De plus, une commission cantine se réunira deux fois par an en présence du titulaire du marché, afin de voir si les termes du dossier technique sont respectés.

Le titulaire fournira les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal, aux emplacements désignés par la Mairie.
Doivent figurer sur les menus : la date, la dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire, si nécessaire (exemple, indiquer que la purée Saint-Germain est une purée de pois cassés, etc …)

Article 5 – Contrôle des produits

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- Pour tous les produits : les teneurs en kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimés par portion servie ou pour 100g de produit.
- pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimés par portion servie ou pour 100g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, le fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

Article 6 – Sécurité des aliments

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la règlementation applicable en matière de restauration scolaire.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- ✓ de la réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- ✓ de la réglementation communautaire ;
- ✓ relatifs aux normes françaises
- ✓ des décisions du G.P.E.M.D.A ;
- ✓ de l'ensemble des règles sanitaires
- ✓ des consignes particulières applicables à l'Éducation Nationale ;
- ✓ le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche n°9 du 28 juin 2001 ;
- ✓ du C.C.A.G. applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services ;
- ✓ le P.N.N.S. (Programme National Nutrition Santé) n°2

1. Mise à disposition des rapports de contrôle

   Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectués par les services sanitaires ainsi que le résultat des autocontrôles effectués en application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

   Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

2. Vérification des agréments vétérinaires sanitaires

   Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements de denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de la collectivité. Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché sans indemnités.

3. Traçabilité des denrées

   Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.
   Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou de produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.

Article 7 – Étiquetage

Sans préjudice de la règlementation en vigueur, en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide, devra impérativement mentionner leur date de fabrication, le numéro du lot, ainsi que :

- la dénomination du produit
- la quantité nette et indication du nombre de part pour les barquettes collectives
- la date limite de consommation
- l'identification du fabriquant
- le jour de fabrication
- la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication
- la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés
- les conditions particulières de conservation (dont la température) et le mode d'emploi.

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur des fiches techniques fournies avec les produits, ou sur les bons de livraison.

Article 8 – Emballage et formule de service

Les plats seront livrés dans des barquettes thermo-scellées répondant aux normes sanitaires :

- barquette de 8 portions pour les enfants
- barquette individuelle pour les adultes.

Les barquettes de viandes et de légumes seront clairement identifiées (sans viande, sans porc, …) et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 7.

Elles seront prêtes au réchauffage maintenues dans des armoires froides, puis en temps utile réchauffées dans des armoires réchauffantes. Ces barquettes sont jetables et à usage unique. Les repas seront livrés selon le principe de la liaison froide, c'est-à-dire qu'immédiatement après leur cuisson, la température des aliments sera abaissée à +3°C. Ainsi, la chaîne du froid ne pourra pas être interrompue jusqu'à leur prise en charge au point de livraison (réfrigérateur des cuisines du restaurant scolaire municipal de Vendeville.)

Article 9 – Vérification par la commune des conditions d'exécution

1. Contrôle permanent exercé par la commune

La commune peut à tout moment, et sans référer au préalable au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait utiles en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché, par les services de son choix.

Ces contrôles porteront notamment sur le respect des spécifications contractuelles :

- salubrité (denrées, matériel, locaux, personnel…)
- qualité nutritionnelle et gastronomique
- quantité (grammage, nombre de repas livré)

Ils seront effectués par la personne responsable ou le représentant. Un contrôle systématique sera effectué, à chaque arrivée des denrées, sur la fraîcheur, la qualité et la quantité desdites denrées. Les produits congelés ou surgelés devront obligatoirement porter une date limite de consommation. Aucun dépassement de cette date ne sera autorisé.

2. Contrôle bactériologique

Le titulaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations. Des analyses seront effectuées à ses frais, chaque semaine par un laboratoire agréé. Les résultats des analyses seront communiqués à la collectivité, une fois par mois. **Les emballages de prélèvement à usage unique seront à la charge du titulaire.**

3. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Le responsable de la commune peut faire appel, à tout moment, à un service ou à un agent spécialisé de son choix, aux frais du titulaire et sans en référer préalablement, notamment :

- La Direction Départementale des Services Vétérinaires
- La Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale

Les interventions de ces agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Article 10 – Formation

Chaque année scolaire, le fournisseur devra organiser sur site, pendant les vacances scolaires de fin d'année, une séance de formation du personnel municipal sur la restauration différée (maintien de la chaîne froide, mise en température des plats cuisinés, règles d'hygiène, etc.….)

Article 11 – Assurance

Le prestataire s'engage à contracter auprès de compagnies notoirement solvables, une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait :

- Les dommages corporels
- Les intoxications alimentaires
- Les dommages matériels

FIN DU C.C.T.P. CONTENANT HUIT PAGES